



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Chili sin carne med maissalsa, tortillachips og fullkornsrís

## Ris

135 g fullkornsrís

## Chili sin carne

600 g chili sin carne  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Maissalsa

1 stk tomat  
½–1 stk rød chili  
1 bunt koriander  
1 pakke maiskorn  
½ stk lime

## Servering

½ pakke tortillachips  
75 g lettøkke

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Chili sin carne:** Hell chili sin carnen og 1 dl vann over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La det hele småkoke på middels varme i omtrent 10 minutter, eller til gryten er gjennomvarm. Smak til med salt og pepper.

3. **Maissalsa:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og finhakk chilien og korianderen. Sil laken av maiskornene, og skyll dem. Bland det hele i en serveringsskål, og smak til med saften fra limen, salt og pepper.

4. **Servering:** Topp retten med maissalsaen, tortillachipsene og rømmen ved servering.

## TIPS!

Lag gjerne en enkel guacamole av avokadoen ved å ha den i en skål, mose den med en gaffel og krydre med salt, pepper og saft fra limen.